

MENÙ SCUOLE COMUNE DI SOVICO | AUTUNNO-INVERNO ANNO SCOLASTICO 2025-2026

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<u>1^SETTIMANA</u>	Risotto allo zafferano (7,9) Crescenza (7) Erbette all'olio* Pane comune (1,6,7,10,11,13) Frutta di stagione	Pasta agli aromi (1,6,7,10) Spezzatino di tacchino (1,6,9,10) Insalata e olive (12) <u>Infanzia</u> : olive a rondelle Pane comune (1,6,7,10,11,13) Frutta di stagione	Passato di verdura* con ORZO (1,6,7,9,10,11) Sformato zucchine e formaggio (1,3,7) Patate al forno Pane comune (1,6,7,10,11,13) Yogurt alla frutta	Pizza margherita (1,6,7,10,13) ½ pz prosciutto cotto Carote julienne (12) Pane integrale (1,6,7,10,11,13) Frutta di stagione	Pasta integrale al pesto (1,6,7,8,10) Totani gratinati* (1,4,14) Insalata mista (verde, carote, mais) (12) Pane comune (1,6,7,10,11,13) Dolce semplice
<u>2^SETTIMANA</u>	Gnocchi al ragù (1,6,7,10,13) <u>Infanzia</u> : chicche al ragù ½ pz mozzarella (7) Fagiolini all'olio Pane integrale (1,6,7,10,11,13) Frutta di stagione	Passato di verdura * con PASTA (1,6,7,9,10) Cotoletta di lonza (1,3,6,8,10,11) Patate al forno Pane comune (1,6,7,10,11,13) Frutta di stagione	Risotto alle zucchine (7,9) Rotolo di frittata al prosciutto (3,7) Carote julienne (12) Pane comune (1,6,7,10,11,13) Frutta di stagione	Pasta all'olio (1,6,10) Polpette di carote, patate, zucchine, uova e formaggio (1,3,7) Insalata verde, carote, olive (12) <u>Infanzia</u> : olive a rondelle Pane comune (1,6,7,10,11,13) Frutta di stagione	Pasta al pomodoro (1,6,7,10) Platessa* impanata (1,3,4,6,8,10,11) Zucchine all'olio Pane comune (1,6,7,10,11,13) Yogurt alla frutta (7)
<u>3^SETTIMANA</u>	Risotto alla parmigiana (7,9) Rotolo di frittata al formaggio (3,7) Zucchine trifolate Pane comune (1,6,7,10,11,13) Frutta di stagione	Pizza margherita (1,6,7,10,11,13) ½ pz italico (7) Erbette all'agro* (12) Pane integrale (1,6,7,10,11,13) Yogurt alla frutta (7)	Pasta al pesto (1,6,7,8,10) Polpette di tonno (1,3,4,6,7,8,10,11) Insalata e olive (12) <u>infanzia</u> : olive a rondelle Pane comune (1,6,7,10,11,13) Frutta di stagione	Crema di verdura* e legumi con FARRO (1,6,7,8,9,10,11) Scaloppine di pollo (1,6,10,11) Carote julienne (12) Pane comune (1,6,7,10,11,13) Frutta di stagione	Pasta integrale al pomodoro (1,6,7,10) Sformato zucchine formaggio (1,3,7) Insalata verde, olive, mais (12) <u>infanzia</u> : olive a rondelle Pane comune (1,6,7,10,11,13) Dolce semplice
<u>4^SETTIMANA</u>	Risotto alla zucca (7,9) Primosale (7) Fagiolini al vapore Pane comune (1,6,7,10,11,13) Frutta di stagione	Passato di verdura* con PASTA (1,6,7,9,10) Arrosto di lonza (1,6,9,10) Patate all'olio Pane comune (1,6,7,10,11,13) Frutta di stagione	Pasta e piselli Merluzzo gratinato* (1,4) Carote julienne (12) Pane comune (1,6,7,10,11,13) Frutta di stagione	Lasagne* alla bolognese (1,3,6,7,9,10) Insalata e olive (12) <u>Infanzia</u> : olive a rondelle Pane integrale (1,6,7,10,11,13) Yogurt alla frutta (7)	Pastina in brodo vegetale (1,6,7,9,10) Bocconcini di pollo al limone (1,6,10) Zucchine all'olio Pane comune (1,6,7,10,11,13) Frutta di stagione

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o derivanti dal processo produttivo:
Cereali contenenti GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco (ai sensi Reg. UE 1169/11-allegato II e s.m.i.). Si invitano i genitori/tutori dei consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati ad attivare l'iter di richiesta della dieta sanitaria.
Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie/o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione»

